

⑬日本国特許庁

⑭特許出願公開

公開特許公報

昭52—105258

⑮Int. Cl.²

識別記号

⑯日本分類

庁内整理番号

⑰公開 昭和52年(1977)9月3日

A 23 F 1/02

34 J 211

7236—49

A 23 F 1/04

発明の数 1

審査請求 有

(全 3 頁)

⑱コーヒー豆の加工方法

八尾市弓削266番地の29

⑲出 願 人 荻田康易男

八尾市弓削266番地の29

⑳特 願 昭51—21372

㉑出 願 昭51(1976)2月25日

㉒㉓代 理 人 弁理士 中島信一 外1名

㉔発 明 者 荻田康易男

明 細 書

1. 発明の名称

コーヒー豆の加工方法

2. 特許請求の範囲

生コーヒー豆の焙煎工程前に、^{豆を}水蒸気によつて洗浄する工程を含むことを特徴とするコーヒー豆の加工方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、主として喫茶店、レストラン等で使用するレギュラーコーヒーの原料である生コーヒー豆の加工方法に関する。

レギュラーコーヒーは、商社が生産地から輸入した生コーヒー豆(グリーンコーヒー)を、国内で約400社に及ぶ焙煎加工業者が仕入れて焙煎し、産地別の特徴を生かしてそれぞれがブレンドしたものを喫茶店あるいはレストラン等

のユーザに納入するという流通形態をとつてゐる。そして、ユーザは常に均一な品質で風味に変わりのない商品の提供を希んでいるものであるが、コーヒーが天然の農産物であり、産地での生産、集荷あるいは保管状態、船積み輸送途中における品質の変化、および荷揚げ地における防疫のための燻蒸等による影響を受けて、焙煎業者が納入する現物には品質に相当のばらつきが生じ、サンプルと実物との間には常に差があることは、半ば当然のものと考えられてきた。

本発明者は、産地でシッピンングサンプルとして航空便等で送られて来た豆のコーヒーと、サンプルリングした後、通常の輸入経路を経て来た豆のコーヒーとの間にきわめて大きな品質、風味の差があることに着目して、即配生産から焙煎に至るまでの流通経路で生豆に付加された品

質低下の要因となる汚染物質の除去を目的とし、焙煎工程前の生コーヒー豆を水蒸気によつて洗浄することにより上記汚染物質の除去を行ない、従来、当業界において認識され容認されていたレギュラーコーヒーの品質を改良し、常に均質で風味に優れたコーヒー豆の提供ができるようにしたものである。

図面は、焙煎機へ送られる直前の生コーヒー豆を水蒸気処理する場合の本発明の実施例に使用する装置の一例を示し、以下にこの装置を用いて行なう実施例を説明する。

生コーヒー豆は、架台例に支承されて固定設置したドラム(1)の上方のホッパー(2)へ適宜の輸送手段、例えば空気輸送により投入される。ドラム(1)の中心には、両端をシール(3)および軸受(4)により支承され、一端を開口した筒軸(5)が横

れた生コーヒー豆は、ドラムの下部に設けた取り出し口(6)を開放することにより排出され、その下方に設けたシュート(7)を通つて、並設したリフト(8)へ供給される。なお、このリフト(8)の出口(9)に輸送管またはコンベアなどを接続して、洗浄処理済みのコーヒー豆を焙煎機へ直接送る。この実施例は上述のようにバツジシステムを用いているが、蒸気供給装置を付設したコンベアを用い連続処理することも任意である。

上記実施例の装置を用いて行なう蒸気処理時間は、硬質豆で約25分、中質豆で約20分、軟質豆で約15分、供給蒸気温度約120℃が適当で、蒸気処理したコーヒー豆は、再乾燥しないうちに焙煎機に投入した方が、香りの消失が少なく、えぐ味の少ないコーヒーになる。

本発明により処理したコーヒーは、従来のコ

特開昭52-105258(2)
 製されおり、筒軸(5)の開口端部(57)内に挿入された蒸気供給管(16)から、ボイラー(17)で発生させた水蒸気が送り込まれ、筒軸(5)の周面に形成されている小孔(18)からドラム(1)内部へ放出される。またこの筒軸(5)は、上記開口端部(57)の外周に固定したスプロケット(19)を、チェン(20)を介して減速機付きモータ(21)に接続して、同モータ(21)に従動して回転し、上記小孔(18)とともにその外周に配設した攪拌羽根(22)を回す。ホッパー(2)からドラム(1)内へ投入された生コーヒー豆は、ホッパー(2)に付設したシャッター(23)の開鎖により密閉されたドラム内で、攪拌されつつ蒸気による洗浄作用を受け、汚染物質を含んだ余剰水蒸気はドラム(1)上部に設けた排気筒(24)から排出される。なお(24)は安全弁である。

上記のようにして任意時間ドラム内で洗浄さ

ーヒーに比べて次のような利点がある。

- a、従来よりコーヒーに特有とされていた臭いが消えて、甘く芳醇な香りが強い。
- b、味を落とす要因である酸味、えぐ味のほとんどが除かれる。
- c、従来のコーヒーは、入れたときの色が黒茶色であつたが、本発明のコーヒーの場合にはく色に近く透明度が高い。
- d、従来のコーヒーは、入れたあと短時間で味が失われるが、本発明のコーヒーの場合、味の持続時間が3倍に延びた。
- e、上記aからdより、コーヒー豆の品質が向上し常に均質な製品をユーザに供給することができ、取引の明朗化ができる。
- f、焙煎目減率は従来平均17%であつたが12%位に少なくなつた。

4. 図面の簡単な説明

図面は本発明の実施例に使用する装置を略図で示す一部切欠立面図である。

1…架台、2…ホッパー、3…シール、4…軸受、5…筒軸、5'…開口端部、6…蒸気供給管、7…ボイラー、8…小孔、9…スラロケット、10…チェーン、M…減速機付きモータ、11…攪拌羽根、12…シャッター、13…排気筒、13'…安全弁、14…取り出し口、15…シート、16…リフト、16'…出口。

出願人 藤 田 康 易 男

代理人 中 島 信 一
(ほか1名)

